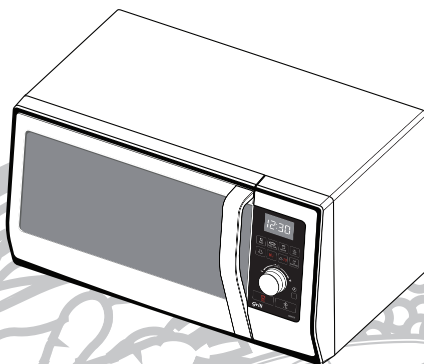
MIKROVLNNÁ RÚRA

Pokyny pre používateľa a sprievodca varením

GE89AST

[illegible]

Záručné podmienky strácajú svoju splatnost’, ak sa zariadenie používa na iné účely ako na domáce, napr. priemyselne, v stravovacích zariadeniach alebo pri obchodných aktivitách.







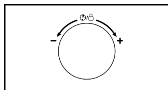
RoHS compliant
Our product complies with “The Restriction Of the use of certain Hazardous Substances in electrical and electronic equipment”, and we do not use the 6 hazardous materials-Cadmium(Cd), Lead (Pb), Mercury (Hg), Hexavalent Chromium (Cr +6), Poly Brominated Biphenyls (PBBs), Poly Brominated Diphenyl Ethers(PBDEs)- in our products.

Rýchly sprievodca s náhľadom

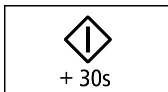
Ak chcete uvariť trochu jedla



1. Umiestnite jedlo do rúry.
Jedným alebo viacerými stlačeniami tlačidla vyberte úroveň výkonu.

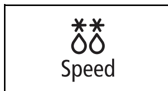


2. Vyberte čas varenia tak, že budete podľa potreby otáčať **voličom**.

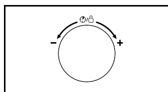


3. Stlačte tlačidlo ◇.
Výsledok: Varenie sa spustí. Po skončení varenia rúra štyrikrát zapípa.

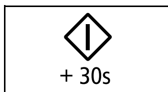
Ak chcete automaticky rýchlo rozmraziť trochu jedla



1. Umiestnite mrazené jedlo do rúry.
Jedným alebo viacerými stlačeniami tlačidla **Speed (Rýchle)** vyberte druh jedla, ktoré varíte.

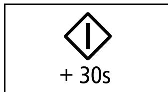


2. Vyberte hmotnosť tak, že budete podľa potreby otáčať **voličom**.



3. Stlačte tlačidlo ◇.

Ak chcete pridať dodatočných 30 sekúnd

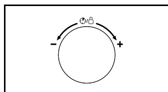


Nechajte jedlo v rúre.
Raz alebo viackrát stlačte tlačidlo **+ 30s**, aby ste zakaždým pridali dodatočných 30 sekúnd.

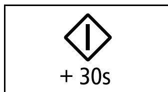
Ak chcete grilovať trochu jedla



1. Stlačte tlačidlo .

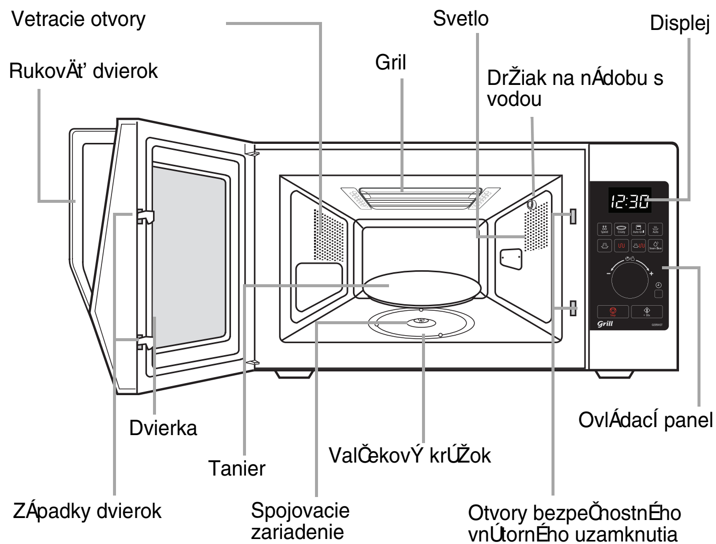


2. Čas varenia zvolíte otáčaním **voliča**.

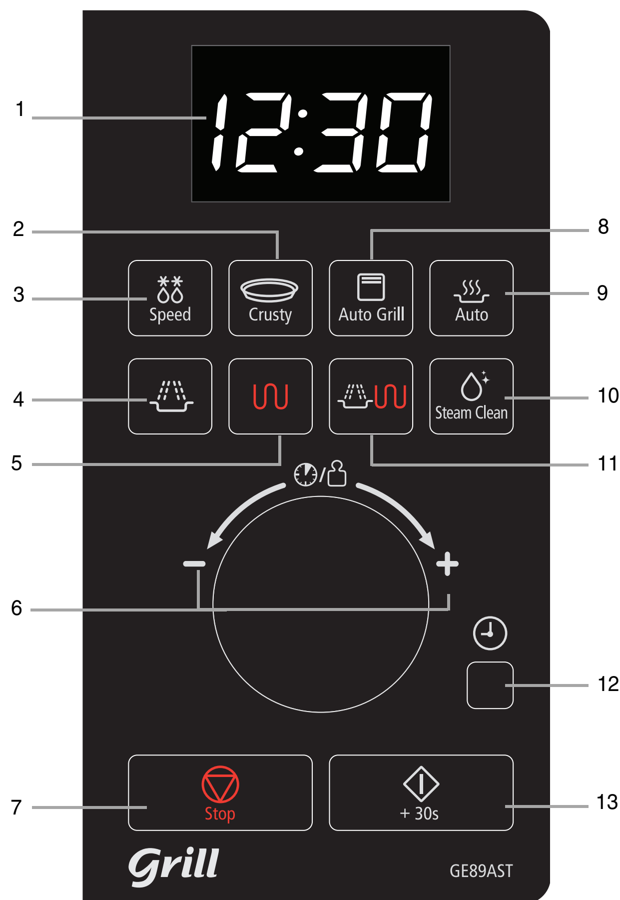


3. Stlačte tlačidlo ◇.

Rúra



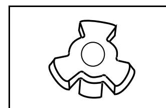
Ovládací panel



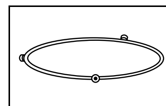
1. Displej
2. TlaĎdlo varenie dochrumkava
3. Funkcia automatickÉho rÝchleho rozmrazovania
4. Nastavenie Úrovne vÝkonu
5. VÝber reŽimu grilovania
6. VoliČ(čas varenia, hmotnosť a rozmery servírovania)
7. TlaĎdlo Zastaviť/ZruŠiť
8. TlaĎdlo automatickÝ gril
9. VÝber automatickÉho opÄtovnÉho ohrievania
10. TlaĎdlo Ďstenia parou
11. VÝber kombinovanÉho reŽimu
12. Nastavenie hodÍn
13. TlaĎdlo spustenie

Príslušenstvo

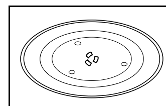
V závislosti od zakúpeného modelu vám bolo dodané príslušenstvo, ktoré môžete použiť rôznym spôsobom.



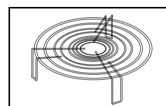
1. **Spojovacie zariadenie** je už umiestnené nad hriadeľom motora v základnej časti rúry.
   Účel: Spojovacie zariadenie otáča tanier.



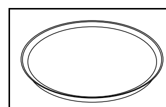
2. **Valčekový krúžok**, ktorý sa musí umiestniť do stredu rúry.
   Účel: Valčekový krúžok podopiera tanier.



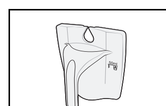
3. **Tanier** sa musí umiestniť na valčekový krúžok, pričom jeho stred musí byť upevnený k spojovaciemu zariadeniu.
   Účel: Tanier slúži ako hlavný povrch varenia; dá sa ľahko vybrať, aby sa vyčistil.



4. **Kovový stojan** sa umiestňuje na tanier.
   Účel: Kovový stojan môžete použiť pri grilovaní a kombinovanom varení.



5. **Podnos na schrumkavenie**, pozrite si strana 11 to 12.
   Účel: Podnos na schrumkavenie pri používaní funkcie automatického varenia dochrumkava alebo manuálneho varenia dochrumkava.



6. **Nádoba s čistou vodou**, pozrite si strana 8.
   Účel: Miska na vodu sa môže použiť na čistenie.

 **NEZAPÍNAJTE** mikrovlnnú rúru bez valčekového krúžku a taniera.

Používanie tejto používateľskej príručky

Práve ste si zakúpili mikrovlnnú rúru značky SAMSUNG. Vaša používateľská príručka obsahuje mnoho cenných informácií o varení s vašou mikrovlnnou rúrou:

- ***Bezpečnostné opatrenia***
- ***Vhodné príslušenstvo a náčinie na varenie***
- ***Užitočné tipy pre varenie***

Z vnútornej časti krytu nájdete rýchleho sprievodcu s náhľadmi, ktorý vysvetľuje štyri základné činnosti varenia:

- ***Varenie jedla***
- ***Automatické výkonné rozmrazovanie jedla***
- ***Grilovanie jedla***
- ***Pridávanie dodatočného času varenia***

Na prednej strane príručky nájdete obrázky rúry a hlavne ovládací panel, aby ste jednoduchšie našli tlačidlá.

Podrobné postupy používajú štyri rôzne symboly.


Dôležité


Poznámka


Upozornenie


Otočte

BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA NA PREDCHÁDZANIE MOŽNÉHO VYSTAVENIA SA NADMERNÉMU MIKROVLNNÉMU ŽIARENIU

Nedodržanie nasledujúcich bezpečnostných opatrení môže spôsobiť nebezpečné vystavenie sa mikrovlnnému žiareniu.

(a) Za žiadnych okolností sa nepokúšajte ovládať rúru s otvorenými dvierkami, upravovať bezpečnostné vnútorné uzamknutia (západky dverí) alebo čokoľvek vkladať do otvorov bezpečnostného vnútorného uzamknutia.

(b) Medzi dvierka rúry a prednú stranu nedávajte žiadne objekty ani nedovoľte, aby sa jedlo alebo zvyšky čistiaceho prostriedku nahromadili na povrchoch tesnení. Zaistite, aby sa dvierka a tesniace povrchy dvierok uchovávali čisté tak, že ich po použití rúry najskôr utriete vlhkou handričkou a potom jemnou suchou handričkou.

(c) Rúru neprevádzkujte, ak je poškodená, kým ju neopraví kvalifikovaný servisný technik mikrovlnných rúr zaškolený od výrobcu. Je obzvlášť dôležité, aby sa dvierka rúry poriadne zatvárali a aby nevzniklo poškodenie:
(1) dvierok (ohnuté)
(2) pántov dvierok (rozbité alebo uvoľnené)
(3) tesnení dvierok a tesniacich povrchov

(d) Rúru nemôže nastavovať ani opravovať ktokoľvek iný ako príslušne kvalifikovaný servisný technik mikrovlnných rúr, vyškolený výrobcom.

Bezpečnostné opatrenia

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA. POZORNE SI ICH PREČÍTAJTE A USCHOVAJTE ICH PRE BUDÚCE POUŽITIE.

Pred varením jedla alebo kvapalín v mikrovlnnej rúre overte, či sa vykonali nasledujúce bezpečnostné opatrenia.

- Používajte len kuchynské riady, ktoré sú vhodné pre mikrovlnné rúry. **NEPOUŽÍVAJTE** žiadne kovové nádoby, obedné súpravy so zlatými alebo striebornými ozdobami, grilovacie ihly, vidličky atď.
  Odstráňte zakrútené upevňovacie drôtiky z papiera alebo plastových vreciek.

<u>Dôvod</u>: Môže sa vyskytnúť elektrický oblúk alebo iskrenie, ktoré môže následne poškodiť rúru.

- Keď ohrievate potraviny v plastových alebo papierových nádobách, dávajte pozor na rúru z dôvodu ich možného vznietenia.
  Nepoužívajte mikrovlnnú rúru na sušenie papiera alebo oblečenia.
- Malé množstvá jedla vyžadujú kratšie časy varenia alebo ohrievania. Umožnenie normálnych časov môže spôsobiť ich prehriatie alebo zhorenie.
- Ak si všimnete dym, zariadenie vypnite alebo odpojte a nechajte zatvorené dvierka, aby ste zadusili akékoľvek plamene.
- Mikrovlnné zahrievanie nápojov môže spôsobiť oneskorené vyvretie, preto musíte dávať pozor, keď manipulujete s nádobou. Aby sa zabránilo v tejto situácii, po vypnutí rúry ju nechajte **VŽDY** v nečinnosti aspoň 20 sekúnd, aby sa mohla vyrovnať teplota.
  Ak je to potrebné, miešajte počas zohrievania a VŽDY po zohrievaní.
  V prípade obarenia postupujte podľa pokynov PRVEJ POMOCI:
  * ponorte obarené miesto aspoň na 10 minút do studenej vody,
  * zakryte ho čistým suchým kusom látky,
  * nepoužívajte žiadne krémy, oleje alebo pleťové mlieka.
- **NIKDY** nádobu nenapĺňajte po horný okraj a vyberte si nádobu, ktorá je širšia pri hornom okraji ako pri dolnom, čím zabránite prevretiu kvapaliny cez okraj. Fľašky s úzkymi hrdlami môžu v prípade prehriatia vybuchnúť.
  NIKDY neohrievajte detskú fľašku s nasadeným cumlíkom, pretože v prípade prehriatia môže fľaška vybuchnúť.
- Obsah detských fliaš alebo pohárikov s detskou stravou sa musí zamiešať alebo zatriasť a teplota sa musí skontrolovať pred konzumáciou, aby sa predchádzalo popáleninám.
- Vajíčka v škrupinách a celé natvrdo uvarené vajíčka sa nemôžu ohrievať v mikrovlnnej rúre, pretože môžu vybuchnúť, a to dokonca aj po skončení mikrovlnného ohrievania. Tiež neohrievajte vzduchotesné alebo vákuovo uzatvorené fľašky, poháriky, nádoby, orechy v škrupinách, paradajky atď.
- Rúra sa musí pravidelne čistiť a musia sa z nej odstraňovať akékoľvek zvyšky jedál.
- Zlyhanie pri udržiavaní rúry v čistom stave môže viesť k opotrebovaniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť zariadenia a pravdepodobne mať za následok nebezpečnú situáciu.
- **NEZAKRÝVAJTE** ventilačné otvory látkami alebo papierom. Môžu sa vznietiť, pretože sa z rúry odsáva horúci vzduch. Rúra sa môže prehriať a automaticky sa vypnúť. Nefunkčná bude až pokým sa dostatočne neochladí.
- Pri vyberaní kuchynského riadu z rúry **VŽDY** používajte chňapky, aby ste predišli neúmyselnému popáleniu.

Bezpečnostné opatrenia (pokračovanie)

- **NEDOTÝKAJTE** sa ohrevných prvkov alebo vnútorných stien rúry, kým sa rúra neschladí.
- Sieťový kábel alebo zástrčku neponárajte do vody a sieťový kábel uchovávajte mimo ohrievaných povrchov. Neprevádzkujte toto zariadenie, ak má poškodený sieťový kábel alebo zástrčku.
- Pri otváraní dvierok stojte od rúry na vzdialenosť rúk.

Dôvod: Horúci vzduch alebo uvoľnená para môže spôsobiť obarenie.

- Počas prevádzky môžete počuť praskanie (hlavne v prípade prepnutia do režimu rozmrazovania).

Dôvod: Tento zvuk je normálny, keď sa mení výstup elektrického napájania.

- **NespÚŠťajte** mikrovlnnú rúru, ak je prázdna. Z bezpečnostných dôvodov sa automaticky odpojí napájanie. Rúru môžete normálne prevádzkovať po 30 minútach bez činnosti. Počas celej doby je dobré nechať v rúre pohárik s vodou. Voda absorbuje mikrovlnnú energiu, ak sa rúra omylom spustí.
- Mikrovlnná rúra sa nemôže umiestniť do skrinky.

DÔLEŽITÉ

- Vašim deťom nemôžete **NIKDY** dovoliť používať alebo sa hrať s mikrovlnnou rúrou. Tiež ich nemôžete nechať bez dozoru v blízkosti zapnutej mikrovlnnej rúry. Zaujímavé predmety pre deti nemôžete skladovať alebo skrývať rovno nad rúrou.
- Tento spotrebič nie je určený pre používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatkom skúseností a vedomostí, kým sa na nich nebude dozerať alebo sa im neposkytnú pokyny o používaní spotrebiča zo strany osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.
- Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa zaistilo, že sa nebudú hrať so zariadením.
- Počas používania sa spotrebič zahrieva. Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov v rúre.
- **NEPOUŽÍVAJTE** veľmi drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové stierky, aby ste vyčistili sklo dvierok rúry, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla. (ak je súčasťou výbavy)

VAROVANIE:
Ak sú poškodené dvierka alebo tesnenia dvierok, rúra sa nemôže používať dovtedy, kým ju neopraví kompetentná osoba.

VAROVANIE:
Pre iné osoby ako kompetentnú osobu je nebezpečné, aby vykonávali servis alebo opravu, ktorá zahŕňa demontovanie krytu, ktorý zabezpečuje ochranu pred vystavením sa mikrovlnnému žiareniu.

VAROVANIE:
Kvapaliny a iné potraviny sa nemôžu zohrievať v uzatvorených nádobách, pretože môžu vybuchnúť.

VAROVANIE:
Deťom dovoľte používať mikrovlnnú rúru bez dozoru len v prípade, ak ste im dali dostatočné pokyny na to, aby vedeli používať rúru bezpečným spôsobom a pochopili riziká nesprávneho používania.

VAROVANIE:
Keď sa spotrebič prevádzkuje v kombinačnom režime, deti môžu používať rúru výlučne pod dozorom dospelej osoby kvôli vytváraným teplotám.

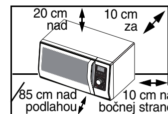
VAROVANIE:
Prístupné časti sa môžu počas používania zahriať. Nedovoľte prístup malých detí.

- Z bezpečnostných dôvodov nečistite spotrebič prúdovou tryskou alebo čističom pod vysokým tlakom.

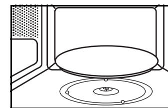
Inštalácia mikrovlnnej rúry

SK

Rúru umiestnite na plochý rovný povrch 85 cm nad zemou. Povrch musí byť dostatočne silný, aby bezpečne uniesol hmotnosť rúry.



1. Keď inštalujte svoju rúru, uistite sa, že má dostatočné vetranie tak, že necháte aspoň 10 cm (4 palce) priestoru za rúrou a na bočných stranách a 20 cm (8 palcov) nad rúrou.



2. Odstráňte všetok baliaci materiál z rúry. Nainštalujte valčekový krúžok a tanier. Skontrolujte, či sa tanier voľne otáča.

3. Táto mikrovlnná rúra sa musí umiestniť tak, aby bol prístup k zástrčke.



Ak je poškodený prívodný kábel, musí sa vymeniť za špeciálny kábel alebo montáž, ktorá je dostupná od výrobcu alebo jeho servisného technika.
Pre vašu osobnú bezpečnosť zapojte kábel do trojkolíkovej 230 voltovej, 50 Hz uzemnenej zásuvky so striedavým prúdom.
Ak je poškodený napájací kábel tohto zariadenia, musí sa vymeniť za špeciálny kábel.



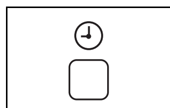
Mikrovlnnú rúru nemontujte v horúcom alebo vlhkom prostredí, ako napríklad vedľa bežnej rúry alebo radiátora. Musíte dodržiavať technické údaje sieťového napájania rúry a akýkoľvek použitý predlžovací kábel musí dosahovať rovnaký štandard ako sieťový kábel, ktorý sa dodáva s rúrou. Pred prvým použitím mikrovlnnej rúry utrite interiér a tesnenie dverí vlhkou handričkou.

Nastavenie času

Vaša mikrovlnná rúra má vstavané hodiny. Čas môžete zobraziť v 24-hodinovom alebo 12-hodinovom zobrazovaní. Hodiny musíte nastaviť vtedy, keď:

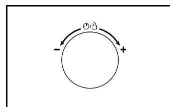
- ***po prvýkrát montujete vašu mikrovlnnú rúru,***
- ***bol výpadok elektrickej energie.***

✉ Počas prepínania na letný čas a z letného času nezabudnite vynulovať' hodiny.

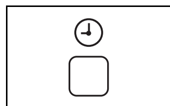


1. **Aby ste zobrazili čas v...** **Potom stlačte tlačidlo...**

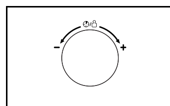
24-hodinovom zobrazovaní	Raz
12-hodinovom zobrazovaní	Dvakrát



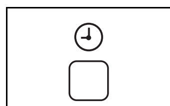
2. Otočením **voliča** nastavte hodiny.



3. Stlačte tlačidlo .



4. Otočením **voliča** nastavte minúty.



5. Stlačte tlačidlo .

Čo treba robiť' v prípade pochybností alebo problémov

Ak máte akýkoľvek z nižšie uvedených problémov, vyskúšajte uvedené riešenie.

◆ Normálny stav.
- Kondenzácia v rúre
- Prietok vzduchu okolo dvierok a vonkajšieho puzdra
- Odraz svetla okolo dvierok a vonkajšieho puzdra
- Unikajúca para z oblasti dvierok alebo ventilačných otvorov

◆ Rúra sa nespustí, keď stlačíte tlačidlo .
- Sú dvierka úplne zatvorené?

◆ Jedlo sa vôbec neuvarilo
- Nastavili ste správne časovač, prípadne stlačili tlačidlo ?
- Sú dvierka zatvorené?
- Preťažili ste elektrický okruh a spôsobili vypálenie poistky alebo odpojenie prerušovača obvodu?

◆ Jedlo je nadmerne uvarené alebo nedovarené
- Nastavili ste vhodnú dĺžku varenia pre daný typ jedla?
- Vybrali ste vhodnú úroveň výkonu?

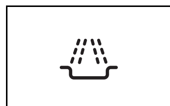
◆ V rúre je počuť' iskrenie a praskanie (iskriaci oblúk)
- Použili ste riad s kovovými ozdobami?
- Nechali ste v rúre vidličku alebo iné kovové kuchynské náčinie?
- Nie je v blízkosti vnútorných stien hliníková fólia?

◆ Rúra spôsobuje rušenie rádioprijímačov alebo televízorov
- Počas prevádzky rúry môžete badať' jemné rušenie televízorov alebo rádioprijímačov. Je to normálne. Aby ste tento problém vyriešili, namontujte rúru ďalej od televízorov, rádioprijímačov a antén.
- Ak mikroprocesor rúry zaznamená rušenie, môže sa reštartovať' displej. Aby ste tento problém vyriešili, odpojte sieťovú zástrčku a opätovne ju pripojte. Vynulujte čas.

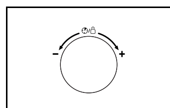
✉ Ak vám vyššie uvedené rady nepomohli problém vyriešiť', kontaktujte vášho miestneho predajcu alebo popredajný servis spoločnosti SAMSUNG.

Varenie/prihrievanie

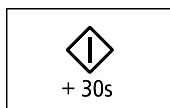
Nasledujúci postup vysvetľuje ako varit' alebo opätovne zohrievat' jedlo.
Pred nechaním rúry bez dozoru si VŽDY skontrolujte nastavenia varenia.
Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera. Potom zatvorte dvierka.



1. Stlačte tlačidlo .
Výsledok: Zobrazí sa indikácia 850 W (maximálny varný výkon):
Opätovným stlačením tlačidla vyberte vhodnú úroveň napájania, až kým sa nezobrazí príslušný wattový výkon. Obrát'te sa na tabuľku úrovne výkonu.



2. Čas varenia nastavíte otáčaním **voliča**.



3. Stlačte tlačidlo .
Výsledok: Kontrolka rúry sa rozsvieti a tanier sa začne otáčat'.
1) Spustí sa varenie a po jeho dokončení rúra štyrikrát zapípa.
2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

 Mikrovlnnú rúru **nikdy** nezapínajte, keď je prázdna.

 Ak si želáte na krátky čas ohriat' jedlo pri maximálnom výkone (850 W), jednoducho jedenkrát stlačte tlačidlo **+30 s** pre každých 30 sekúnd času varenia. Rúra sa okamžite spustí.

Úrovne výkonu

SK

Môžete si vybrat' spomedzi nižšie uvedených úrovni výkonov.

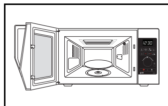
Úroveň výkonu	Výstup	
	MVR	**GRIL**
VYSOKÁ	850 W	
STREDNE VYSOKÁ	600 W	
STREDNÁ	450 W	
STREDNE NÍZKA	300 W	
ROZMRAZOVANIE ()	180 W	
NÍZKA/UDRŽIAVANIE ZOHRIATIA	100 W	
GRIL	-	1250 W
KOMBINOVANÁ I ()	600 W	1250 W
KOMBINOVANÁ II ()	450 W	1250 W
KOMBINOVANÁ III ()	300 W	1250 W

 Ak zvolíte vyššiu úroveň výkonu, musí sa skrátit' čas varenia.

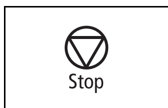
 Ak zvolíte nižšiu úroveň výkonu, musí sa predĺžit' čas varenia.

Zastavenie varenia

Varenie môžete kedykoľvek zastaviť, aby ste skontrolovali jedlo.



1. Dočasné zastavenie;
Otvorte dvierka.
Výsledok: Varenie sa zastaví. Aby ste pokračovali vo varení, zatvorte dvierka a opätovne stlačte tlačidlo ⟐.

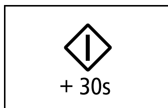


2. Úplné zastavenie;
Stlačte tlačidlo ⊘.
Výsledok: Varenie sa zastaví. Ak si želáte zrušiť nastavenia varenia, opätovne stlačte tlačidlo **Stop (Zastaviť)** (⊘).

☛ Pred spustením môžete zrušiť ktorékoľvek nastavenie tak, že jednoducho stlačíte tlačidlo **Stop (Zastaviť)** (⊘).

Nastavenie času varenia

Čas varenia môžete zvýšiť jedným stlačením tlačidla + 30s pre každých 30 sekúnd, ktoré chcete pridať.



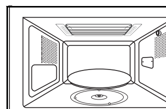
Raz stlačte tlačidlo **+ 30s** pre každých 30 sekúnd, ktoré chcete pridať.

Používanie čistenia parou

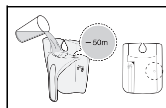
Para vytvorená systémom čistenia parou namočí povrchu vnútorného priestoru. Po použití funkcie čistenia parou môžete jednoducho vyčistiť vnútorný priestor rúry.

☛ Túto funkciu používajte len po úplnom schladení rúry. (Izbová teplota)

☛ Používajte len normálnu vodu a nie destilovanú vodu.



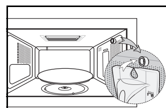
1. Otvorte dvierka.



2. Naplňte vodu po vodiacu čiaru (hladina vody: 50 ml) na vonkajšej strane nádoby s vodou. (Čiara predstavuje 50 ml.)



Viac ako 50 ml vody môže spôsobiť pretečenie v zadnej časti cez otvor. Uistite sa, že v nádobe nie je viac ako 50 ml.

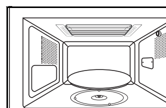


3. Vložte nádobu s vodou do držiaka na vrchnú nádobu s vodou na pravej stene varnej komory.

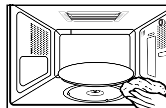
4. Zatvorte dvierka.



5. Stlačte tlačidlo **Steam clean (Čistenie parou)** ( ). Počas čistenia parou je možné vidieť **HMLISTO**. avšak, nejde o poruchu, **KEĎŽE PARA TLMÍ** svetlo **VO VNÚTRI**.



6. Otvorte dvierka.



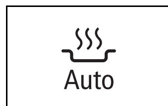
7. Vnútorný priestor rúry čistite suchou utierkou. Vyberte tanier a kuchynským papierom poutierajte priestor pod podstavcom.

Varovanie!

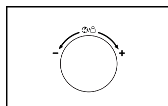
- Počas režimu „**Steam Clean (Čistenia parou)**" môžete použiť len misku na vodu.
- Keď varíte nekvapalinové položky, vyberte misku na vodu pretože môže poškodiť mikrovlnnú rúru, prípadne spôsobiť požiar.

Používanie funkcie automatického opätovného ohrievania

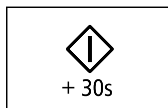
Funkcie automatického opätovného ohrievania poskytujú tri predprogramované časy varenia.
Nemusíte nastavovat' časy varenia alebo úroveň výkonu.
Otočením voliča môžete nastavit' počet porcií.
Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera a zatvorte dvierka.



1. Jedným alebo viacerými stlačeniami tlačidla **Auto (Automaticky)** (♨) vyberte druh jedla, ktoré varíte.



2. Otočením **voliča** vyberte veľkost' porcie. (Obrát'te sa na tabuľku na bočnej strane).



3. Stlačte tlačidlo ◇.
   Výsledok: Varenie sa spustí. Keď sa dokončí.
   1) Rúra štyrikrát zapípa.
   2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
   3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

 Používajte iba predmety, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

Používanie funkcie automatického opätovného ohrievania (pokračovanie)

SK

Nasledujúca tabuľka uvádza 3 programy automatického opätovného ohrievania. Prosím, dodržujte odporúčané množstvá, doby odstátia a príslušné odporúčania.

Kód/jedlo	Porcia	Odstátie	Odporúčania
1. **Pripravené jedlo** (chladená)	300-350 g 400-450 g	3 min.	Umiestnite na keramickú platňu a zakryte zmraštiteľnou fóliou vhodnou do mikrovlnky. Tento program je vhodný pre jedlá, ktoré sa skladajú z 3 súčastí (napr. mäso s omáčkou, zelenina a príloha, ako napríklad zemiaky, ryža alebo cestoviny).
2. **Polievka/ omáčka** (chladená)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	2-3 min.	Polievku/omáčku nalejte do hlbokého keramického taniera na polievku alebo do misky. Počas ohrievania a odstátia zakryte. Pred spustením a po zohriatí premiešajte.
3. **Nápoje** (Káva, mlieko, čaj, voda, izbová teplota)	150 ml (1 šálka) 250 ml (1 džbán)	1-2 min.	Nalejte do keramickej šálky (150 ml) alebo hrnčeka (250 ml) a postavte do stredu otočného taniera. Opätovne zohrievajte nezakryté. Pred spustením a po zohriatí opatrne premiešajte.

SK

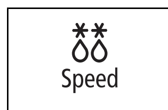
Používanie funkcie automatického rýchleho rozmrazovania

Funkcia rýchleho automatického rozmrazovania vám umožní rozmrazovať' mäso, hydinu, ryby a chlieb/koláč. Čas rozmrazovania a úroveň výkonu sa nastavia automaticky.

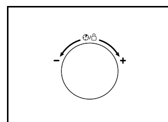
Vy iba jednoducho vyberiete program a hmotnosť'.

Používajte iba kuchynský riad, ktorý je vhodný do mikrovlnnej rúry.

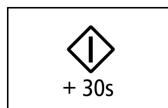
Najskôr umiestnite mrazené jedlo do stredu taniera a zatvorte dvierka.



1. Jedným alebo viacerými stlačeniami tlačidla **Speed (Rýchle)** (⁂) vyberte druh jedla, ktoré varíte. (Ďalšie podrobnosti nájdete v tabuľke na náprotivnej strane)



2. Hmotnosť' jedla nastavíte otáčaním **voliča**. Môžete ju nastaviť' maximálne až na 1500 g.



3. Stlačte tlačidlo ◇.
   Výsledok: Varenie sa spustí. Keď sa dokončí.
   1) Rúra štyrikrát zapípa.
   2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
   3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

Jedlo môžete tiež rozmrazovať' manuálne. Aby ste tak vykonali, vyberte funkciu mikrovlnnej rúry na varenie/opätovné zohrievanie s úrovňou výkonu 180 W. Ďalšie podrobnosti nájdete v časti „Varenie/opätovné zohrievanie" na strane 7.

Používanie programov automatického rýchleho rozmrazovania (pokračovanie)

Nasledujúca tabuľka predstavuje 4 programy rýchleho rozmrazovania, množstvá, časy odstátia a príslušné odporúčania.

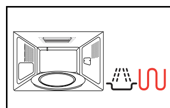
Pred rozmrazovaním odstráňte všetok baliaci materiál. Umiestnite mäso, hydinu alebo rybu na plochý sklenený tanier alebo použite keramický tanier. Položte jedlo na tanier.

Kód/jedlo	Veľkosť' porcie	Odstátie	Odporúčania
1. Mäso	200-1500 g	20-60 min.	Okraje zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, mäso prevráťte. Tento program je vhodný pre hovädzie mäso, jahňacinu, bravčovinu, steaky, rezne a mleté mäso.
2. Hydina	200-1500 g	20-60 min.	Nohy a špičky krídel zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, hydinu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé kura, ako aj pre kuracie časti.
3. Ryby	200-1500 g	20-50 min.	Zakryte celý chvost ryby hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, rybu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé ryby, ako aj pre rybacie filety.
4. Chlieb	125-625 g	5-30 min.	Chlieb umiestnite na kúsok kuchynského papiera a otočte ho po zapípaní rúry. Koláč umiestnite na keramickú tácku a ak to bude možné, otočte ho po zapípaní rúry. (Po otvorení dvierok rúra pokračuje v prevádzke, ale jej funkcie sú zastavené). Tento program je vhodný pre všetky druhy chleba (rezaného alebo celého) ako aj pre pečivo a bagety. Pečivo poukladajte do kruhu. Tento program je vhodný pre všetky druhy koláčov, sušienok, syrových koláčov a krehkého cesta zo včera. Nie je vhodný pre krátke/chrumkavé pečivo, ovocné a krémové koláče, ako aj pre koláče obliate čokoládou.

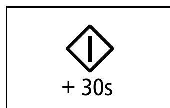
Ak chcete jedlo rozmrazovať' manuálne, vyberte funkciu manuálneho rozmrazovania s úrovňou výkonu 180 W. Ohľadom ďalších podrobností o manuálnom rozmrazovaní a čase rozmrazovania sa obráťte na strane 21.

Používanie funkcie automatického varenia dochrumkava

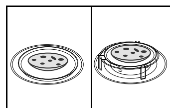
Pri funkcii automatického varenia dochrumkava sa čas varenia nastaví automaticky.
Otočením voliča môžete nastaviť' počet porcií.
Najskôr umiestnite mrazené jedlo na podnos na schrumkavenie do stredu taniera a zatvorte dvierka.



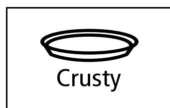
1. Podnos na schrumkavenie umiestnite priamo na tanier a predhrejte ho pomocou najvyššieho nastavenia kombinácie mikrovlnnej rúry - grilu.
   Stlačte tlačidlo **Combi** ( ) a nastavte dobu predhrievania (1 až 3 minúty) otočením **voliča**.



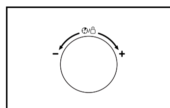
2. Stlačte tlačidlo .
   ☛ Na vyberanie podnosu na schrumkavenie používajte chňapky, pretože bude veľmi horúci.



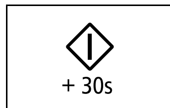
3. Otvorte dvierka rúry.
   Jedlo umiestnite na podnos na schrumkavenie.
   Zatvorte dvierka.
   Podnos na schrumkavenie umiestnite na kovový držiak (alebo tanier) do mikrovlnnej rúry.



4. Jedným alebo viacerými stlačeniami tlačidla **Crusty (Chrumkavo)** ( ) vyberte druh jedla, ktoré varíte.



5. Otočením **voliča** vyberte veľkosť' porcie.
   (Obráťte sa na tabuľku na bočnej strane)



6. Stlačte tlačidlo .
   Výsledok: Varenie sa spustí. Keď sa dokončí:
   1) Rúra štyrikrát zapípa.
   2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu)
   3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.



Čistenie podnosu na schrumkavenie
Podnos na schrumkavenie čistite teplou vodou a čistiacim prostriedkom. Opláchnite čistou vodou.



Nepoužívajte kefku na drhnutie alebo tvrdú špongiu, pretože v opačnom prípade sa poškodí horná vrstva.



Uvedomte si, prosím
Podnos na schrumkavenie nie je vhodný do umývačky riadu

Používanie funkcií automatického varenia dochrumkava (pokračovanie)

Nasledujúca tabuľka uvádza 4 programy automatického varenia dochrumkava. Prosím, dodržujte odporúčané množstvá, doby odstátia a príslušné odporúčania.

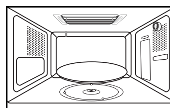
Kód/jedlo	Veľkosť' porcie	Doba predhrievania	Odporúčania
1. Mrazená pizza (-18 °C)	200 g 300 g 400 g	Podnos na schrumkavenie/ prehrievanie 600 W + Gril na 3 min.	Predhrejte podnos na schrumkavenie na tanieri pomocou 600 w + gril počas 3 min. Na podnos na schrumkavenie umiestnite mrazenú pizzu. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan. Vložte stojan na tanier.
2. Mrazené pizzové rýchle občerstvenie (-18 °C)	150 g (4-5) 300 g (8-9)	Podnos na schrumkavenie/ prehrievanie 600 W + Gril na 2 min.	Predhrejte podnos na schrumkavenie na tanieri pomocou 600 w + gril počas 2 min. Na podnos na schrumkavenie rozmiestnite kúsky pizze. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan. Vložte stojan na tanier.
3. Mrazený koláč/plnený koláč (-18 °C)	150 g (1 ks) 300 g (2 kusy)	Podnos na schrumkavenie/ prehrievanie 600 W + Gril na 1 min.	Predhrejte podnos na schrumkavenie na tanieri pomocou 600 w + gril počas 1 min. Umiestnite jeden kus koláča vedľa stredu, umiestnite 2 kusy vedľa seba na podnos na schrumkavenie. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan. Vložte stojan na tanier.
4. Opekaná zelenina	200 až 250 g 300 až 350 g	Podnos na schrumkavenie/ prehrievanie 600 W + Gril na 2 min.	Umyte a pokrájajte zeleninu, ako sú cukety, baklažány, rajčiaky, huby a korenie. Potrite olivovým olejom, korením a bylinkami. Predhrejte podnos na schrumkavenie na tanieri pomocou 600 w + gril počas 2 min. Rozmiestnite nakrájanú zeleninu na podnos na schrumkavenie. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan. Vložte stojan na tanier.

SK

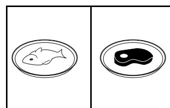
Používanie funkcie manuálneho varenia dochrumkava

Tento podnos na schrumkavenie vám umožňuje opražiť jedlo nielen z vrchnej strany pomocou grilu, ale aj zo spodnej strany, a to vďaka vysokej teplote podnosu na schrumkavenie. Niekoľko jedál, ktoré možno pripraviť na podnose na schrumkavenie, možno nájsť v tabuľke (pozrite si vedľajšiu stránku).

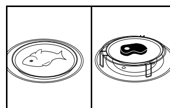
Podnos na schrumkavenie sa tiež môže použiť pre slaninku, vajcia, omáčky atď.



1. Umiestnite podnos na schrumkavenie priamo na tanier a predhrejte ho pri najvyššom nastavení kombinácie mikrovlnnej rúry a grilu [600 W + Grill ( )] a dodržiavajte príslušné doby a usmernenia v tabuľke.
   ☛ Na vyberanie podnosu na schrumkavenie používajte chňapky, pretože bude veľmi horúci.
2. Ak varíte jedlo, ako napríklad slaninku a vajíčka, natrite platňu olejom, aby sa jedlo pekne opieklo.
   ✻ Uvedomte si, že podnos na schrumkavenie obsahuje teflónovú vrstvu, ktorá nie je odolná voči poškriabaniu. Na rezanie na podnose na schrumkavenie nepoužívajte žiadne ostré predmety, ako napríklad nôž.
   ✻ Používajte plastové príslušenstvo, aby ste predchádzali škrabancom na povrchu podnosu na schrumkavenie alebo pred rezaním odstráňte jedlo z podnosu.



3. Jedlo umiestnite na podnos na schrumkavenie.
   ☛ Na podnos na schrumkavenie nedávajte žiadne predmety, ktoré nie sú odolné voči teplu, napr. plastové nádoby.
   ☛ Podnos na schrumkavenie nikdy nedávajte do rúry bez otočného taniera.



4. Podnos na schrumkavenie umiestnite na kovový držiak (alebo tanier) do mikrovlnnej rúry.
5. Zvoľte primeranú dobu varenia a výkon.
   Obráťte sa na tabuľku na vedľajšej strane.



Čistenie podnosu na schrumkavenie

Podnos na schrumkavenie čistite teplou vodou a čistiacim prostriedkom. Opláchnite čistou vodou.



Nepoužívajte kefku na drhnutie alebo tvrdú špongiu, pretože v opačnom prípade sa poškodí horná vrstva.



Uvedomte si, prosím

Podnos na schrumkavenie nie je vhodný do umývačky riadu.

Nastavenie manuálneho varenia dochrumkava

Odporúčame, aby ste podnos na schrumkavenie predhrievali priamo na tanieri. Predhrievajte podnos na schrumkavenie pomocou funkcie 600 W + Grill 2-5 min.

Dodržiavajte doby a pokyny v tabuľke. Pri ich vyberaní používajte chňapky.

Jedlo	Porcia	Doba predhrievania	Výkon	Čas varenia	Odporúčania
Slaninka	4 plátky (80 g)	2 min	600 W + Gril	3-3½ min.	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Na podnos na schrumkavenie poukladajte plátky. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan. Po dovarení nechajte odstáť 2 minúty.
Grilované paradajky	200 g (2 kusy)	2 min	450 W + Gril	4-5 min	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Paradajky rozrežte na polovičky. Navrch dajte trochu syru. Usporiadajte do kruhu na podnos na schrumkavenie. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan.
Mrazené hranolky do rúry	250 g	3 min	450 W + Gril	10-12 min	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Rozmiestnite hranolčeky rovnomerne na tanier. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan.
Mrazená žemľa	4 kusy (250 g)	3 min	600 W + Gril	7-8 min	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Žemle poukladajte vedľa seba na podnos na schrumkavenie. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan. Po 4-5 min. otočte.
Mrazené bagety	200-250 g (2 kusy)	2 min	450 W + Gril	5-7 min	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Bagety s prísadami položte (napr. rajčiaky - syr) vedľa seba na tanier. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan.
Mrazená pizza	300-400 g	5 min	600 W + Gril	8-10 min	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Na podnos na schrumkavenie umiestnite mrazenú pizzu. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan.

Nastavenie manuálneho varenia dochrumkava (pokračovanie)

Jedlo	Porcia	Doba predhri evania	Výkon	Čas varenia	Odporúčania
Mrazené kúsky pizze	9x30 g (270 g)	2 min	300 W + Gril	8-10 min	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Na podnos na schrumkavenie rovnomerne rozmiestnite kúsky pizze. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan.
Mrazená pizza	300-350 g	5 min	450 W + Gril	6-7min	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Na podnos na schrumkavenie umiestnite vychladenú pizzu. Podnos na schrumkavenie umiestnite na tanier.
Mrazené rybie prsty	150 g (5 ks)	3 min	600 W + Gril	7-8min	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Potrite tanier 1 pol. lyžicou oleja. Rybie prsty umiestnite do kruhu na tanier. Po 4 min. otočte.
Mrazené kúsky kurat'a	250 g	3 min	600 W + Gril	7-8min	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Potrite tanier 1 pol. lyžicou oleja. Kúsky kurat'a položte na tanier. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan. Po 5 min. otočte.

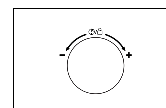
Používanie funkcie automatického varenia na grile

SK

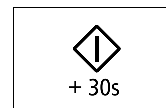
Funkcia automatického grilovania poskytuje štyri predprogramované časy varenia.
Nemusíte nastavovat' časy varenia alebo úroveň výkonu.
Otočením voliča môžete nastavit' počet porcií.
Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera a zatvorte dvierka.



1. Jedným alebo viacerými stlačeniami tlačidla **Auto Grill (Automatický gril)** (Auto Grill) vyberte druh jedla, ktoré varíte.



2. Otočením **voliča** vyberte veľkosť' porcie. (Obrát'te sa na tabuľku na ďalšej strane.)



3. Stlačte tlačidlo ◇.
Výsledok: Varenie sa spustí. Keď sa dokončí.
1) Rúra štyrikrát zapípa.
2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

 Používajte iba predmety, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

SK

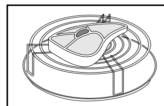
Používanie funkcie automatického grilu (pokračovanie)

Nasledujúca tabuľka predstavuje rôzne programy grilu, množstvá, trvanie a vhodné odporúčania.

Kód/jedlo	Porcia	Odstátie	Odporúčania
1. Mrazené lazane (-18 °C)	200-250 g 400-450 g	2-3 min.	Použite vhodný riad z varného skla. Lasagne položte na stojan. Vložte stojan na tanier. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
2. Kúsky kebapu/ Kúsky šašlika	100-200 g (2-3 kúsky) 300-400 g (3-4 kúsky)	-	Pripravte si kocky mäsa (bravčové, hovädzie alebo jahňacie), namarinujte ich a položte na rošt. Kúsky kebapu položte vedľa seba na stojan. Prvé nastavenie je určené pre kúsky s tenkými kúskami mäsa (orientálny štýl), druhé nastavenie je určené pre kúsky so stredne veľkými kockami mäsa (kúsky šašlika). Vložte stojan na tanier. Hneď po zapípaní ich obráťte. Pokračujte v procese stlačením tlačidla start.
3. Opekaná ryba	200-300 g (1 ryba) 400-500 g (2 ryba)	1-2 min.	Pripravte rybu, potrite ju olivovým olejom a pridajte soľ. Jednu položte do stredu stojana, druhú hlavou smerom k zadnej časti stojana. Vložte stojan na tanier. Hneď po zapípaní ich obráťte. Pokračujte v procese stlačením tlačidla start. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
4. Pečené zemiaky	200-300 g 400-500 g	2-3 min.	Použite malé zemiaky alebo ich prekrojte na polovicu. Potrite zmesou olivového oleja, byliniek, korenia a soli. Zemiaky dajte na stojan. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.

Výber príslušenstva

Používajte predmety vhodné do mikrovlnnej rúry. Nepoužívajte plastové nádoby, taniere, papierové poháriky, uteráky atď.



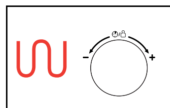
Ak chcete vybrať kombinovaný režim varenia (gril a mikrovlnná rúra), použite iba riady, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry a rúry. Kovové pomôcky alebo kuchynské riady môžu poškodiť vašu rúru.



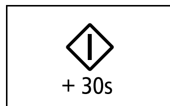
Ďalšie podrobnosti o vhodných pomôckach alebo riadoch nájdete v časti Sprievodca náčiním na varenie na strana 17.

Grilovanie

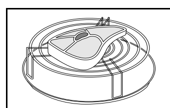
Gril vám umožní rýchlo ohrievať a opekať jedlo bez použitia mikrovlnnej rúry. Na tento účel sa s vašou mikrovlnnou rúrou dodáva grilovací stojan.



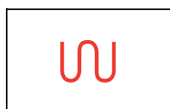
1. Predhrejte gril na požadovanú teplotu tak, že stlačíte tlačidlo **Gril** (ᥕ) a otočením **voliča** nastavíte čas predhrievania.



2. Stlačte tlačidlo ◇.

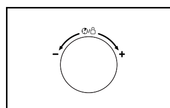


3. Otvorte dvierka a umiestnite jedlo na stojan. Zatvorte dvierka.



4. Stlačte tlačidlo ᥕ.
   Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby:
   

5. Čas grilovania nastavíte otáčaním **voliča**. Maximálny čas grilovania je 60 minút.



6. Stlačte tlačidlo ◇.
   Výsledok: Spustí sa varenie s grilovaním. Keď sa dokončí
   1) Rúra štyrikrát zapípa.
   2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
   3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

✉ Nemajte obavy, ak sa ohrievač počas grilovania vypne. Tento systém je navrhnutý tak, aby zabránil prehriatiu rúry.

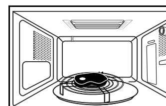
☛ Keď sa dotýkate tanierov v rúre, vždy používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.

Kombinovanie mikrovlnného ohrevu a grilu

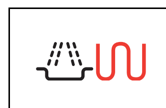
Mikrovlnné varenie môžete tiež kombinovať s grilom, aby ste rýchlo varili a opekali.

☛ VŽDY používajte náčinie na varenie, ktoré je vhodné do mikrovlnnej rúry a rúry. Sklo alebo keramické taniere sú ideálne, pretože umožňujú mikrovlnnému žiareniu rovnomerne preniknúť do jedla.

☛ Keď sa dotýkate riadov v rúre, VŽDY používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.



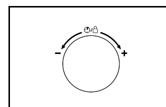
1. Otvorte dvierka rúry. Jedlo položte na stojan a stojan na tanier. Zatvorte dvierka.



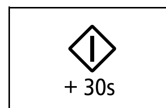
2. Stlačte tlačidlo **Combi** ( ).
   Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby:
   (režim mikrovlnnej rúry a grilu)
   600 W (vonkajší výkon)

   ✉ Opätovným stlačením tlačidla **Combi** ( ) vyberte vhodnú úroveň výkonu, až kým sa nezobrazí príslušná úroveň výkonu.

   ☛ Nemôžete nastaviť teplotu grilu.



3. Nastavte čas varenia tak, že budete podľa potreby otáčať **voličom**.
   Maximálny čas varenia je 60 minút.



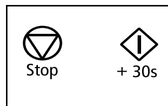
4. Stlačte tlačidlo ◇.
   Výsledok: Spustí sa kombinované varenie. Keď sa dokončí
   1) Rúra štyrikrát zapípa.
   2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
   3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

✉ Maximálny mikrovlnný výkon pre kombinovaný režim mikrovlnného žiarenia a grilu je 600 W.

SK

Vypínanie signalizácie

Vždy keď chcete, môžete vypnút' pípanie.



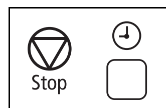
1. Súčasne stlačte tlačidlá ⊽ a ⟐.
   Výsledok:
   - ◆ Zobrazí sa nasledujúca indikácia.

     OFF
   - ◆ Rúra nebude pri každom stlačení tlačidla pípat'.
2. Aby ste pípanie opätovne zapli, súčasne stlačte tlačidlá ⊽ a ⟐.
   Výsledok:
   - ◆ Zobrazí sa nasledujúca indikácia.

     On
   - ◆ Rúra bude fungovat' s opätovne zapnutým pípaním.

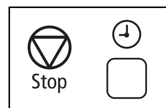
Bezpečnostné uzamknutie mikrovlnnej rúry

Vaša mikrovlnná rúra obsahuje špeciálny program detskej poistky, ktorý umožní „uzamknutie" rúry, takže deti alebo ktokoľvek, kto ju nevie ovládat', ju nebude môct' náhodne ovládat'.
Rúra sa môže kedykoľvek uzamknút'.



1. Súčasne stlačte tlačidlá **Stop (Zastavit')** (⊽) a **Clock (Hodiny)** (🕘).
   Výsledok:
   - ◆ Rúra je zamknutá (nedajú sa vybrat' žiadne funkcie).
   - ◆ Na displeji sa zobrazí „L".

     L



2. Aby ste rúru odomkli, súčasne opätovne stlačte tlačidlá **Stop (Zastavit')** (⊽) a **Clock (Hodiny)** (🕘).
   Výsledok: Rúru budete môct' normálne používat'.

Sprievodca náčiním na varenie

Aby ste uvarili jedlo v mikrovlnnej rúre, mikrovlnné žiarenie musí byť schopné preniknúť do jedla bez toho, aby ho odrážali alebo absorbovali použité riady.

Preto musíte byť pri výbere náčinia na varenie opatrní. Ak bude náčinie na varenie označené ako bezpečné pre mikrovlnnú rúru, nemusíte mať žiadne obavy.

Nasledujúca tabuľka obsahuje rôzne typy náčinia na varenie a naznačuje, či a ako sa musia použiť v mikrovlnnej rúre.

Náčinie na varenie	Vhodné pre mikrovlnné žiarenia	Komentáre
Hliníková fólia	✓✗	Je možné použiť v malých množstvách pre ochranu oblastí pred prevarením. Ak sa fólia nachádza príliš blízko pri stene rúry alebo ak sa použije priveľa fólie, môže sa vyskytnúť iskrenie.
Platnička na opekanie	✓	Nepredhrievajte dlhšie ako osem minút.
Porcelán a kamenina	✓	Porcelán, hrnčiarske výrobky, glazúrované hrnčiarske výrobky a kostný porcelán sú zvyčajne vhodné, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom.
Riad z jednorazovej polyesterovej lepenky	✓	V týchto riadoch sú balené niektoré mrazené potraviny.
Balenie rýchleho občerstvenia		
• Polystyrénové šálkové nádoby	✓	Môže sa používať na ohrievanie jedla. Prehriatie môže spôsobiť roztopenie polystyrénu.
• Papierové vrecká alebo noviny	✗	Môžu začať horieť.
• Recyklovaný papier alebo kovové pásiky	✗	Môže spôsobiť iskrenie.
Sklenený tovar		
• Riad do rúry a na stôl	✓	Môžu sa používať, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom.
• Jemný sklenený tovar	✓	Môže sa používať na ohrievanie jedál alebo nápojov. Jemné sklo sa môže pri nečakanom zahriatí rozbiť alebo prasknúť.
• Sklenené džbány	✓	Musíte odstrániť veko. Vhodné len na ohrievanie.
Kov		
• Riady	✗	Môže spôsobiť iskrenie alebo požiar.
• Sťahovacie popruhy pre vrecká do mrazničiek	✗	
Papier		
• Taniere, šálky, obrúsky a kuchynský papier	✓	Pre krátke varenie a zahrievanie. Tiež na absorbovanie nadmernej vlhkosti.
• Recyklovaný papier	✗	Môže spôsobiť iskrenie.
Plast		
• Nádoby	✓	Obzvlášť v prípade teplovzdorných termoplastov. Niektoré iné plasty sa môžu pri vysokých teplotách vlniť alebo stratiť farbu. Nepoužívajte melamínové plasty.
• Zmraštiteľná fólia	✓	Môže sa používať na zadržiavanie vlhkosti. Nemalo by sa dotýkať jedla. Dávajte pozor, keď odstraňujete fóliu, pretože môže unikať horúca para.
• Vrecká do mrazničky	✓✗	Iba ak je vhodné pre zovretie alebo vhodné pre rúru. Nesmie byť vzduchotesné. V prípade potreby prebodnite vidličkou.
Voskový alebo mastný papier	✓	Môže sa použiť na udržiavanie vlhkosti a zabránenie v rozstrekovaní.

✓ :Odporúča sa
✓✗:Používajte opatrne
✗ :Nebezpečné

SK

MIKROVLNNÉ RÚRY

Mikrovlnná energia v skutočnosti prenikne cez jedlo, pričom ju priťahuje a absorbuje voda, tuky a obsah cukru v jedle.
Mikrovlnné žiarenie spôsobuje rýchlejší pohyb molekúl v jedle. Rýchly pohyb týchto molekúl spôsobuje trenie a výsledné teplo jedlo uvarí.

VARENIE

Náčinie na varenie pre varenie v mikrovlnnej rúre:

Náčinie na varenie musí umožniť mikrovlnnej energii, aby cez neho prenikala pre dosiahnutie maximálnej efektivity. Mikrovlnné žiarenie sa odráža od kovov, ako napríklad nehrdzavejúca oceľ, hliník a meď, ale môže prenikať cez keramiku, sklo, porcelán a plasty, ako aj cez papier a drevo. Takže jedlo sa nemôže nikdy variť v kovových nádobách.

Jedlo vhodné pre varenie v mikrovlnnej rúre:

Mnoho druhov jedál je vhodných pre varenie v mikrovlnnej rúre, a to vrátane čerstvej alebo mrazenej zeleniny, ovocia, cestovín, ryže, obilia, fazule, ryby a mäsa. Omáčky, vaječné krémy, polievky, varené pudingy, džemy a pikantné zmesi sa tiež môžu variť v mikrovlnnej rúre. Vo všeobecnosti je varenie v mikrovlnnej rúre vhodné pre každé jedlo, ktoré by sa normálne pripravilo na platni sporáku. Napríklad roztápanie masla alebo čokolády (pozrite si kapitolu s tipmi, technikami a radami).

Zakrytie počas varenia

Zakrytie jedla počas varenia je veľmi dôležité, pretože odparená voda stúpa ako para a prispieva k procesu varenia.
Jedlo sa môže zakryť rôznymi spôsobmi: napr. keramickou platňou, plastovým krytom, zmraštiteľnou fóliou vhodnou pre mikrovlnné rúry.

Trvanie

Po skončení varenia je odstátie dôležité, aby sa vyrovnala teplota v rámci jedla.

Sprievodca varením pre mrazenú zeleninu

Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. Varte zakryté počas minimálneho času ? pozrite tabuľku. Pokračujte vo varení, aby ste dosiahli požadované výsledky.
Zamiešajte dvakrát počas varenia a raz po dovarení. Po dovarení pridajte soľ, bylinky alebo maslo. Počas odstátia zakryte.

Jedlo	Porcia	Výkon	Čas varenia (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Špenát	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Pridajte 15 ml (1 lyžicu) studenej vody.
Brokolica	300 g	600 W	9-10	2-3	Pridajte 30 ml (2 lyžicu) studenej vody.
Hrášok	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Pridajte 15 ml (1 lyžicu) studenej vody.
Zelené fazuľky	300 g	600 W	8-9	2-3	Pridajte 30 ml (2 lyžicu) studenej vody.
Zmiešaná zelenina (mrkvy/hrášok/ kukurica)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Pridajte 15 ml (1 lyžicu) studenej vody.
Zmiešaná zelenina (Čínsky štýl)	300 g	600 W	8-9	2-3	Pridajte 15 ml (1 lyžicu) studenej vody.

Sprievodca varením pre ryžu a cestoviny

Ryža: Použite veľkú sklenenú misku z ohňovzdorného skla s vrchnákom ? ryža počas varenia zdvojnásobí svoj objem. Varte zakryté.
Po skončení varenia pred odstátím zamiešajte a posoľte alebo pridajte bylinky a maslo.
Poznámky: ryža nemusela absorbovať všetku vodu po skončení varenia.

Cestoviny: Použite veľkú sklenenú misku. Pridajte vriacu vodu, štipku soli a dobre zamiešajte. Varte nezakryté.
Počas a po varení príležitostne zamiešajte. Počas odstátia zakryte a následne nechajte poriadne odtiecť vodu.

Jedlo	Porcia	Výkon	Čas varenia (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Biela ryža (predvarená)	250 g	850 W	16-17	5	Pridajte 500 ml studenej vody.
Tmavá ryža (predvarená)	250 g	850 W	21-22	5	Pridajte 500 ml studenej vody.
Zmiešaná ryža (ryža + divoká ryža)	250 g	850 W	17-18	5	Pridajte 500 ml studenej vody.
Zmiešané zrná (ryža + obilie)	250 g	850 W	18-19	5	Pridajte 400 ml studenej vody.
Cestoviny	250 g	850 W	11-12	5	Pridajte 1000 ml horúcej vody.

SK

Sprievodca varením pre èerstvú zeleninu

Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. Pridajte 30 až 45 ml studenej vody (2 až 3 polievkové lyžice) pre každých 250 g, pokiaľ sa neodporúča iné množstvo vody ? pozrite tabuľku. Varte zakryté počas minimálneho času ? pozrite tabuľku. Pokračujte vo varení, aby ste dosiahli požadované výsledky. Raz zamiešajte počas varenia a raz po dovarení. Po dovarení pridajte soľ, bylinky alebo maslo. Počas 3 minútového odstátia zakryte.

Rada: Čerstvú zeleninu nakrájajte na rovnako veľké časti. Čím menšie sa nasekajú, tým rýchlejšie sa uvaria.

Všetka čerstvá zelenina sa musí variť s využitím úplného mikrovlnného výkonu (850 W).

Jedlo	Porcia	Čas varenia (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Brokolica	250 g 500 g	4-4½ 8-8½	3	Pripravte rovnako veľké kvety. Nasmerujte stonky k stredu.
Ružičková kapusta	250 g	5½-6½	3	Pridajte 60-75 ml (5-6 polievkových lyžíc) vody.
Mrkvy	250 g	4½-5	3	Nasekajte mrkvy na rovnomerne veľké prúžky.
Karfiol	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Pripravte rovnako veľké kvety. Rozrežte veľké kvety na polovice. Nasmerujte stonky k stredu.
Cukiny	250 g	3½-4	3	Cukiny nasekajte na plátky. Dolejte 30 ml (2 polievkové lyžice) vody alebo hrudku masla. Uvarte až do jemného stavu.
Baklažán	250 g	3½-4	3	Baklažány nasekajte na malé plátky a polejte 1 polievkovou lyžicou citrónovej šťavy.
Pór	250 g	4½-5	3	Pór nasekajte na hrubé plátky.
Hríby	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Pripravte malé celé alebo nakrájané hríby. Nepridávajte žiadnu vodu. Polejte citrónovou šťavou. Posypte soľou a korením. Pred servírovaním nechajte odtiecť.
Cibule	250 g	5½-6	3	Cibule nasekajte na plátky alebo polovičky. Pridajte len 15 ml (1 polievkovú lyžicu) vody.
Korenie	250 g	4½-5	3	Papriku nakrájajte na malé plátky.
Zemiaky	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Odvážte oškrabané zemiaky a narežte ich na rovnako veľké polovice alebo štvrtiny.
Kaleráb	250 g	5-5½	3	Kaleráb nakrájajte na malé kocky.

PRIHRIEVANIE

Vaša mikrovlnná rúra ohreje jedlo za zlomok času, ktorý na to potrebujú bežné sporáky.
Ako pomôcku použite úrovne výkonu a časy ohriatia v nasledujúcej tabuľke. Časy v tabuľke predpokladajú kvapaliny s izbovou teplotou aspoň +18 až +20 °C alebo ochladené jedlo s teplotou približne +5 až +7 °C.

Príprava a zakrytie

Vyhýbajte sa ohrievaniu veľkých predmetov, ako napríklad stehno ? majú sklon sa prevariť a vyschnúť skôr, ako sa stred zahreje. Ohrievanie malých kúskov bude lepšie.

Úrovne výkonu a miešanie

Niektoré potraviny sa môžu prihriať pomocou výkonu 850 W zatiaľ, čo iné sa môžu ohrievať pomocou 600 W, 450 W alebo dokonca 300 W. Usmernenia nájdete v tabuľkách. Vo všeobecnosti je lepšie ohrievať jedlo s použitím nižšej úrovne výkonu, ak je jedlo chúlostivé, vo veľkých množstvách alebo má sklony sa veľmi rýchlo zahriať (napríklad ovocné koláče).
Na dosiahnutie najlepších výsledkov počas ohrievania dobre zamiešajte alebo prevráťte. Ak je to možné, pred servírovaním opätovne zamiešajte.
Buďte obzvlášť opatrní, keď zohrievate kvapaliny a detskú stravu. Aby ste zabránili vyvretiu kvapalín a možnému obareniu, zamiešajte pred, počas a po ohriatí. Počas odstátia ich nechajte v mikrovlnnej rúre. Odporúčame, aby ste do tekutín vložili plastovú lyžičku alebo sklenenú paličku. Zabráňte nadmernému zohriatiu jedla (a následnému rozliatiu). Ak je to potrebné, odporúča sa podhodnotiť čas varenia a pridať dodatočný čas ohrievania.

Ohrievanie a odstátie

Keď ohrievate jedlo po prvýkrát, je užitočné, aby ste si zaznamenali potrebný čas - pre referenciu do budúcnosti. Vždy sa uistite, že ohriate jedlo je vo vnútri rovnomerne horúce. Po ohriatí nechajte jedlo na krátky čas postáť - aby sa vyrovnala teplota. Odporúčaný čas odstátia po ohriatí je 2 až 4 minúty, pokiaľ sa v tabuľke neodporúča iný čas.
Buďte obzvlášť opatrní, keď zohrievate kvapaliny a detskú stravu. Pozrite si tiež kapitolu s bezpečnostnými opatreniami.

PRIHRIEVANIE KVAPALÍN

Po vypnutí rúry ju nechajte vždy v nečinnosti aspoň 20 sekúnd, aby sa mohla vyrovnať teplota. Ak je to potrebné, miešajte počas zohrievania a VŽDY po zohrievaní. Aby ste zabránili výbušnému vyvretiu a možnému obareniu, do nápojov musíte umiestniť lyžičku alebo sklenenú paličku a zamiešať ich pred ohrievaním, počas neho a po ňom.

SK

PRIHRIEVANIE DETSKEJ STRAVY

DETSKÁ STRAVA:

Vyprázdnite do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte! Pred servírovaním nechajte postáť 2-3 minúty. Znovu zamiešajte a skontrolujte teplotu. Odporúčaná teplota servírovania: medzi 30-40 °C.

DETSKÉ MLIEKO:

Mlieko vylejte do sterilizovanej sklenenej fľašky. Opätovne zohrievajte nezakryté. Nikdy neohrievajte detskú fľašku s nasadeným cumlíkom, pretože v prípade prehriatia môže fľaška vybuchnúť. Pred odstátím dobre zatraste a opätovne pred podávaním! Pred daním detskej stravy alebo mlieka dieťatku vždy starostlivo skontrolujte teplotu. Odporúčaná teplota servírovania: približne 37 °C.

POZNÁMKA:

Detské jedlo je obzvlášť potrebné opatrne skontrolovať skôr, ako sa bude podávať, aby sa zabránilo popáleniu.
Použite úrovne výkonu a časy v nasledujúcej tabuľke ako smerodajné pre ohrievanie.

Prihrievanie detskej stravy a mlieka

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre prihrievanie.

Jedlo	Porcia	Výkon	Čas	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Detská strava (zelenina + mäso)	190 g	600 W	30 s	2-3	Preložte do keramického hlbokého taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. 2-3 minút nechajte odstáť. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu.
Detská ovsená kaša (pšenica + mlieko + ovocie)	190 g	600 W	20 s	2-3	Preložte do keramického hlbokého taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. 2-3 minút nechajte odstáť. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu.
Detské mlieko	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s 50 s - 1 min.	2-3	Dobre zamiešajte alebo zatraste a prelejte do sterilizovanej sklenenej fľašky. Umiestnite do stredu taniera. Varte nezakryté. Dobre zatraste a nechajte odstáť najmenej na 3 minúty. Pred podávaním dobre zatraste a opatrne skontrolujte teplotu.

Prihrievanie tekutín a jedla

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre prihrievanie.

Jedlo	Porcia	Výkon	Čas varenia (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Nápoje (Káva, čaj a voda)	150 ml (1 šálka) 250 ml (1 džbán)	850 W	1-1½ 1½-2	1-2	Nalejte do šálky a ohrievajte nezakryté. Položte šálku/hrnček do stredu taniera. Počas odstátia nechajte v mikrovlnnej rúre a dobre zamiešajte.
Polievka (chladená)	250 g	850 W	3-3½	2-3	Nalejte do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte. Pred podávaním znovu zamiešajte.
Dusené mäso (chladené)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Dusené mäso vložte do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním.
Cestoviny s omáčkou (chladené)	350 g	600 W	4½-5½	3	Vložte cestoviny (napr. špagety alebo vaječné rezance) do plochej keramickej misky. Zakryte zmraštiteľnou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Pred podávaním zamiešajte.
Plnené cestoviny s omáčkou (chladené)	350 g	600 W	5-6	3	Vložte plnené cestoviny (napr. ravioli, tortellini) do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním.
Plátky mäsa (chladené)	350 g 450 g	600 W	5-5½ 7-7½	3	Plátky mäsa 2-3 chladených zložiek na keramickom tanieri. Zakryte zmraštiteľnou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry.

RUČNÉ ROZMRAZOVANIE

Mikrovlnné žiarenie predstavuje vynikajúci spôsob rozmrazovania zmrazeného jedla. Mikrovlnné žiarenie jemne rozmrazí zmrazené jedlo za krátky čas. Toto môže predstavovať vynikajúcu výhodu v prípade, že sa odrazu objavia nečakaní hostia.

Mrazená hydina sa musí pred varením poriadne roztopiť. Odstráňte akékoľvek kovové upínacie prvky a vyberte ju z akéhokoľvek obalu, aby sa umožnilo v odtečení roztopenej kvapaliny.

Zmrazené jedlo položte na tanier bez zakrytia. V polovici prevráťte, vylejte akúkoľvek kvapalinu a čo najskôr odstráňte akékoľvek drobky.
Príležitostne jedlo skontrolujte, aby ste sa uistili, že nie je na dotyk teplé.
Ak sa menšie a tenšie časti zmrazeného jedla začnú zahrievať, môžu sa zakryť tak, že ich počas rozmrazovania obalíte veľmi malými pásikmi hliníkovej fólie.

Ak by sa hydina začala na vonkajšom povrchu zahrievať, zastavte rozmrazovanie a pred pokračovaním nechajte odstáť aspoň 20 minút.
Rybu, mäso a hydinu nechajte odstáť, aby sa dokončilo rozmrazovanie. Čas odstátia pre kompletné rozmrazovanie sa bude odlišovať v závislosti od rozmrazovaného množstva. Obráťte sa na nižšie zobrazenú tabuľku.

Rada: Tenké jedlo sa rozmrazuje lepšie ako hrubé a menšie množstvá trvajú kratšie ako väčšie. Nezabudnite na túto radu počas zmrazovania a rozmrazovania jedla.

Na rozmrazovanie zamrazeného jedla s teplotou približne -18 až -20 °C použite ako sprievodcu nasledujúcu tabuľku.

Všetko mrazené jedlo by sa malo rozmrazovať s použitím úrovne výkonu rozmrazovania (180 W).

Jedlo	Porcia	Čas varenia (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Mäso Nakrájané hovädzie mäso Bravčové rezne	250 g 500 g 250 g	6½-7½ 10-12 6½-7½	5-25	Mäso umiestnite na rovný keramický plech. Tenšie okraje zakryte hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte!
Hydina Kúsky kuraťa Celé kura	500 g (2 kusov) 900 g	13½-14½ 28-30	15-40	Najskôr vložte kúsky kuraťa kožkou smerom nadol, celé kura prsiami nadol na rovný keramický tanier. Zakryte tenšie časti, ako napríklad krídla a končeky hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte!
Ryba Rybie prsty	200 g (2 kusov) 400 g (4 kusov)	5-7 11-13	5-15	Mrazenú rybu položte do stredu plytkého keramického taniera. Umiestnite tenšie časti pod hrubšie časti. Užšie konce zakryte hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte!
Ovocie Bobuľové plody	250 g	5-7	5-10	Ovocie rozmiestnite na plytkom okrúhlom sklenenom tanieri (s veľkým priemerom)
Chlieb Rožky (každý približne 50 g) Hrianka/ sendvič Nemecký chlieb (múka + ražná múka)	2 ks 4 ks 250 g 500 g	½-1 2-2½ 4½-5 7-9	5-20	Rolky umiestnite do kruhu alebo chlieb vodorovne na kuchynský papier v strede taniera. V polovici rozmrazovania prevráťte!

SK

AUTOMATICKÝ GRIL

Ohrevné prvky grilu sa nachádzajú pod stropom otvoru.
Fungujú vtedy, keď sú dvierka zatvorené a tanier sa otáča. Otáčanie taniera zaisťuje rovnomernejšie opečenie.
Predhriatie prvkov grilu na 1 až 2 minúty zaistí rýchlejšie zhnednutie jedla.

Kuchynské náčinie pre grilovanie:

Musí byť ohňovzdorné a môže obsahovať kovy. Nepoužívajte žiadny typ plastového náčinia na varenie, pretože sa môže roztopiť.

Jedlo vhodné na grilovanie:

Príležitostné jedlá, ako je chrumkavé pečivo, mrazené lasagne a mrazené koláče a chlieb, ako aj čerstvé jedlo, ako sú kúsky kuraťa, rezne, klobásy, stejky, hamburgery, plátky slaniny a šunky, tenké plátky ryby, sendviče a všetky druhy hrianok s prísadami.

DÔLEŽITÁ POZNÁMKA:

Nezabudnite, že jedlo sa musí umiestniť na stojan, pokiaľ sa neodporúčajú iné pokyny.

MIKROVLNNÁ RÚRA + AUTOMATICKÝ GRIL

Tento režim varenia kombinuje vyžarujúce teplo, ktoré vychádza z grilu s rýchlosťou mikrovlnného varenia. Funguje len vtedy, keď sú dvierka zatvorené a tanier sa otáča. Kvôli otáčaniu taniera sa jedlo rovnomerne opečie z vrchnej strany.
Ak chcete jedlo opiecť z oboch strán, bude potrebné jedlo otočiť.
Pre tento model sú dostupné tri kombinačné režimy s automatickým grilom:
600 W + automatický gril, 450 W + automatický gril a 300 W + automatický gril.

DÔLEŽITÁ POZNÁMKA:

Vždy, keď sa použije kombinovaný režim (mikrovlnná energia + automatický gril), nezabudnite, že jedlo sa musí umiestniť na stojan, pokiaľ sa neodporúčajú iné pokyny. Pokyny nájdete v nasledujúcej tabuľke. Pri vyberaní jedla vždy používajte chňapky.

Návod na grilovanie na automatickom grile

1-2 minúty predhrievajte gril pomocou funkcie grilu.
Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre grilovanie.

Jedlo	Porcia	Výkon	1. Trvanie pre jednu stranu (min)	2. Trvanie pre dve strany (min.)	Pokyny
Plátky hrianok	4 kusy (každý 25 g)	Len Automatický gril	4½-5½	3-4	Plátky hrianok položte vedľa seba na podstavec.
Mrazené bagety/ Mrazené chlebové rolky	2-4 kusy	MW + Automatický gril	300 W + gril 2-3	Len grilujte 2-3	Rožky rozmiestnite na stojane do kruhu. Druhú stranu grilujte až do chrumkavosti, ktorú máte radi. Po grilovaní nechajte 2 minúty odstáť.
Grilované paradajky	200 g (2 kusy)	300 W + Automatický gril	3-4	-	Paradajky rozrežte na polovičky. Navrch dajte trochu syru. Umiestnite ich do kruhu na plochý tanier z ohňovzdorného skla. Tanier dajte na stojan.
Pečené jablká	2 jablká (400 g)	300 W + Automatický gril	6-7	-	Odstráňte jadrá jabĺk a naplňte ich hrozienkami a lekvárom. Navrch položte prúžky mandlí. Jablká položte na plochý tanier z ohňovzdorného skla. Tanier umiestnite rovno na otočný tanier.
Zmrazená Zapečené cestoviny	400 g	600 W + Automatický gril	11-13	-	Mrazené cestoviny (lasagne, makaróny, caneloni) vložte do malého plochého obdĺžnikového skleneného taniera z ohňovzdorného skla. Misku umiestnite priamo na stojan. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
Chrumkavé zemiaky	800-1000 g	450 W + Automatický gril	15-18	-	Použite plochý riad z varného skla. Plátky zemiakov rozmiestnite rovnomerne, pridajte zmes vajec, smotany, soli a korenia. Navrch dajte trochu postrúhaného syra. položte ju na stojan. Po dovarení nechajte odstáť 2 minúty.
Kuracie kúsky	500-600 g	300 W + Automatický gril	9-11	8-9	Potrite kuracie kúsky olejom a koreninami. Položte ich na stojan so stranou s kožou smerom nadol. Po opečení jednej strany ich otočte. Po dovarení nechajte odstáť 2 minúty.
Opekaná ryba	400-500 g	300 W + Automatický gril	6-8	7-9	Potrite kožu ryby olivovým olejom a pridajte soľ. Umiestnite rybu hlavou smerom k zadnej časti stojana. Po opečení jednej strany ju otočte.
Ražnici	300-400 g	Len Automatický gril	14-16	12-14	Umiestnite kocky mäsa na 3-4 hroty a potrite ich olejom a koreninami. Ražniči ukladajte vedľa seba na stojan. Po opečení jednej strany ju otočte.
Pečené zemiaky	400-500 g	450 W + Automatický gril	11-13	-	Použite zemiaky strednej veľkosti. Opláchnite, očistite a poprepichujte zemiaky. Potrite olivovým olejom a pridajte koreniny. Zemiaky dajte na stojan. Po dovarení nechajte odstáť 2 minúty.

Sprievodca varením (pokračovanie)

ŠPECIÁLNE RADY

ROZTÁPANIE MASLA

Vložte 50 g masla do malej hlbokej sklenenej misky. Zakryte plastovým krytom. Zahrievajte 30-40 sekúnd s použitím 850 W, kým sa maslo neroztopí.

ROZTÁPANIE ČOKOLÁDY

Vložte 100 g čokolády do malej hlbokej sklenenej misky.
Zahrievajte 3-5 minút s použitím 450 W, kým sa čokoláda neroztopí.
Počas roztápania raz alebo dvakrát zamiešajte. Pri ich vyberaní používajte chňapky!

ROZTÁPANIE KRYŠTALIZOVANÉHO MEDU

Vložte 20 g kryštalizovaného medu do malej hlbokej sklenenej misky.
Zahrievajte 20-30 sekúnd s použitím 300 W, kým sa med neroztopí.

ROZTÁPANIE ŽELATÍNY

Ponorte suché plátky želatíny (10 g) na 5 minút do studenej vody.
Odtečenú želatínu vložte do malej sklenenej misky z ohňovzdorného skla.
Zahrievajte 1 minútu s použitím 300 W.
Po roztopení zamiešajte.

VARENIE POLEVY/CUKROVEJ POLEVY (PRE KOLÁČ A TORTU)

Zmiešajte instantnú polevu (približne 14 g) s 40 g cukru a 250 ml studenej vody. Varte nezakryté v sklenenej miske z ohňovzdorného skla počas 3½ až 4½ minút s použitím 850 W, kým nebude poleva/cukrová poleva priehľadná. Počas varenia dvakrát zamiešajte.

VARENIE DŽEMU

Vložte 600 g ovocia (napríklad zmiešaných bobuľových plodov) do vhodne veľkej sklenenej ohňovzdornej misky s uzáverom. Pridajte 300 g želírovacieho cukru a dobre zamiešajte.
Varte zakryté 10-12 minút s použitím 850 W.
Počas varenia niekoľkokrát dobre zamiešajte. Vylejte priamo do malých džemových pohárikov so zakrútiteľnými viečkami. 5 minút nechajte odstáť na uzávere.

VARENIE PUDINGU

Zmiešajte pudingový prášok s cukrom a mliekom (500 ml) podľa pokynov výrobcu a dobre zamiešajte. Použite vhodne veľkú sklenenú ohňovzdornú misku s uzáverom. Varte zakryté 6½ až 7½ minút s použitím 850 W.
Počas varenia niekoľkokrát dobre zamiešajte.

OPEKANIE KÚSKOV MANDLÍ

Rozmiestnite 30 g rozpolených mandlí rovnomerne na stredne veľký keramický tanier.
Počas opekania niekoľkokrát zamiešajte počas 3½ až 4½ s použitím 600 W.
Nechajte 2-3 minúty odstáť v rúre. Pri ich vyberaní používajte chňapky!

Čistenie mikrovlnnej rúry

SK

Nasledujúce časti vašej mikrovlnnej rúry sa musia pravidelne čistiť, aby sa zabránilo v nahromadení mastnoty a čiastočiek jedla:

- ***Vnútorné a vonkajšie povrchy***
- ***Dvierka a tesnenia dvierok***
- ***Tanier a valčekové krúžky***

 VŽDY zaistite, aby boli tesnenia dvierok čisté a dvierka sa poriadne zatvárali.

 Zlyhanie pri udržiavaní rúry v čistom stave môže viesť k opotrebovaniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť zariadenie a pravdepodobne mať za následok nebezpečnú situáciu.

1. Vonkajšie povrchy vyčistite jemnou handričkou a teplou mydlovou vodou. Poutierajte dosucha.
2. Odstráňte akékoľvek rozliatia alebo škvrny na vnútorných povrchoch alebo na valčekovom krúžku pomocou namydlenej handričky. Opláchnite a poutierajte dosucha.
3. Aby ste uvoľnili zatvrdnuté čiastočky jedla a odstránili zápachy, umiestnite šálku rozriedenej citrónovej šťavy na tanier a zahrejte ju na desať minút pri maximálnom výkone.
4. Vždy, keď je to potrebné, umyte platňu vhodnú do umývačky riadu.

 **NEVYLIEVAJTE** do ventilačných otvorov vodu. **NIKDY** nepoužívajte žiadne drsné produkty alebo chemické rozpúšťadlá. Take Buďte obzvlášť opatrní pri čistení tesnení dvierok, aby sa zaistilo, že sa čiastočky:

- nenahromadia
- nezabránia v správnom zatvorení dvierok

 Priestor v mikrovlnnej rúre **čistite** vždy po každom použití s jemným čistiacim roztokom, ale pred čistením nechajte mikrovlnnú rúru vychladnúť, aby sa predišlo zraneniam.

SK

Uskladnenie a oprava vašej mikrovlnnej rúry

Musíte vykonať niekoľko jednoduchých bezpečnostných opatrení, keď odkladáte alebo nechávate vykonať servis svojej mikrovlnnej rúry.

Rúra sa nemôže používať', ak sú poškodené dvierka alebo tesnenia dvierok:

- ***zlomený pánt***
- ***opotrebované tesnenia***
- ***poškodené alebo prehnuté puzdro rúry***

Opravu môže vykonávať' iba kvalifikovaný servisný technik pre mikrovlnné rúry.

☛ **NIKDY** z rúry neodstraňujte vonkajší obal. V prípade, že je rúra pokazená a potrebuje opravu alebo máte pochybnosti o jej stave:
- Odpojte ju od sieťovej zásuvky.
- Kontaktujte najbližšie stredisko popredajného servisu.

✉ Ak chcete svoju rúru dočasne odložiť', vyberte si suché a bezprašné miesto.

Dôvod: Prach a vlhkosť môžu nepriaznivo ovplyvniť' funkčné diely v rúre.

✉ Táto mikrovlnná rúra nie je určená pre komerčné využitie.

Technické údaje

Spoločnosť' SAMSUNG sa snaží celý čas zdokonaľovať' svoje produkty. Navrhnuté technické údaje a tieto používateľské pokyny preto podliehajú zmenám bez predchádzajúceho upozornenia.

Model	**GE89AST**
Zdroj napájania	230 V ~ 50 Hz
Príkon Mikrovlnné žiarenie Gril Kombinovaný režim	 1300 W 1250 W 2550 W
Výstupný výkon	100 W / 850 W (IEC-705)
Prevádzková frekvencia	2450 MHz
Magnetron	OM75P (31)
Metóda chladenia	Motor chladiaceho ventilátora
Rozmery (Š x V x H) Vonkajšie Priestor rúry	 489 x 275 x 414 mm 330 x 211 x 329 mm
Objem	23 litrov
Hmotnosť' Čistá	 Približne 15 kg

Slovakia

Správna likvidácia tohoto výrobku (Elektrotechnický a elektronický odpad)



(Platné pre Európsku úniu a ostatné európske krajiny so systémom triedeného odpadu)

Toto označenie na výrobku, príslušenstve alebo v sprievodnej brožúre hovorí, že po skončení životnosti by produkt ani jeho elektronické príslušenstvo (napr. nabíjačka, náhlavná súprava, USB kábel) nemali byť likvidované s ostatným domovým odpadom. Prípadnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia môžete predísť tým, že budete tieto výrobky oddeľovať od ostatného odpadu a vrátite ich na recykláciu.

Používatelia v domácnostiach by pre podrobné informácie, ako ekologicky bezpečne naložiť s týmito výrobkami, mali kontaktovať buď predajcu, ktorý im ich predal, alebo príslušný úrad v mieste ich bydliska.

Priemyselní používatelia by mali kontaktovať svojho dodávateľa a preveriť si podmienky kúpnej zmluvy. Tento výrobok a ani jeho elektronické príslušenstvo by nemali byť likvidované spolu s ostatným priemyselným odpadom.



OTÁZKY ALEBO POZNÁMKY

KRAJINA	ZAVOLAJTE NÁM	ALEBO NÁS NAVŠTÍVTE ELEKTRONICKOU FORMOU NA LOKALITE
BELGIUM	02 201 24 18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
CZECH REPUBLIC	800 - SAMSUNG (800-726-786)	www.samsung.com/cz
DENMARK	8 - SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/dk
FINLAND	30-6227 515	www.samsung.com/fi
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	01805 - SAMSUNG(726-7864, € 0.14/Min)	www.samsung.com.de
HUNGARY	06 - 80 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/hu
ITALIA	800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/it
LUXEMBURG	02 261 03 710	www.samsung.com/lu
NETHERLANDS	0900 - SAMSUNG (0900-726-7864, € 0.10/Min)	www.samsung.com/nl
NORWAY	3 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/no
POLAND	0 - 801- 1 SAMSUNG (172678) 022-607-93-33	www.samsung.com/pl
PORTUGAL	808 20 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/pt
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/sk
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	www.samsung.com/es
SWEDEN	075 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/se
U.K	0845 SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/uk
EIRE	0818 717 100	www.samsung.com/ie
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (726-7864, € 0.07/Min)	www.samsung.com/at
Switzerland	0848 - SAMSUNG (726-7864, CHF 0.08/Min)	www.samsung.com/ch